

新中食の達人に聞く

成田惣菜研究所
代表 成田廣文氏による
本紙オリジナルのコラム



第十二回 普段の商品づくり 寒さこれから、夕方のホットメニュー対応 春の顔見せ。

◇◇◇◇◇
平日の売場、商品づくりが新年度に向けての重要課題
◇◇◇◇◇

年末年始と相変わらず歳時日の業績は上向いているようだが、先行き不透明で色々景気あまり宜しくない状況の中、家計消費は全体的に減少傾向。食費支出のしわよせは、特に普段の食生活に大きく影響して行くことは間違いないようだ。

この所新規の指導店舗を拝見すると、特に平日の無造作な対応で全体の業績が思わしくない店が多い。値引き、廃棄の数値を分析すると、何と八割以上が平日のウエイトであったり、にぎり寿司に至ってはそれ以上の数値を出し、晴れやかな売場づくりとは裏腹に、結果的にはあまり儲かっていないのである。

当たり前のことではあるが、日々の販促アイテムやそれぞれのお店の売れ筋上位アイテムが開店時間にもなく、又POPも付けずその商品がどこにあるのか探しにくい有様だ。夕方の



▲メニュー提案その①「ロールキャベツ」



▲メニュー提案その②「菜の花入りかきあげうどん」

出来立て対応も上記アイテムはいずれも冷め切っているのがある。季節素材のアイテムなど一品もない。店長にこの有様を伝えると、今日はチーフが休みだからと呆れた返事が返ってくるのだ。

週末、歳時日に大きな実績を上げているからと、平日の売場管理があまりにもお粗末な店舗が多い。平日は、週末、歳時日への大切な日々であることを今一度認識し直し、平日の売場、商品づくりが新年度に向けての最重要優先課題と示唆する。

菜の花、たらの芽など、早春素材の品揃えも

◇◇◇◇◇
一般的にスーパーの惣菜部門の製造は午前中に大半がシフトし、にぎり寿司などの米飯類は午前中だけに製造し、夕方の出来立て感がないためロスリダーになっていることもしばしばである。夕方から特に欲しい惣菜として、当方のネットユーザーアンケートによると、

一位鶏唐揚、以下コロッケ、ポテトサラダ、肉じゃが、きんぴら、とんかつ、ひじき煮、天ぷら、焼き餃子、焼鳥がベストテンの順位である。特別なアイテムではなく、お客様は当たり前前のアイテムの出来立て感を求めているのである。そこに

【比較的温かさが伝わるメニューは何ですか？ ベスト10】

今回	回答メニュー	回答数
1	鍋料理	492
2	シチュー	313
3	おでん	277
4	うどん	248
5	ラーメン	89
6	肉じゃが	85
7	カレーライス	82
8	味噌汁	77
9	豚汁	53
10	グラタン	42

▶成田惣菜研究所独自のアンケート集計
※一人1回答まで 2007年11月集計データ

冬と言う季節感が加われば、和風なら、おでん、肉じゃが、ぶり大根、かぶのそぼろあんかけなど。洋風なら、煮込みハンバーグ、ロールキャベツ、ビーフシチュー、カレールウなど。中華風ならかに玉、八宝菜、マーボ豆腐など。製造は比較的スタッフが長い時間帯に行い、夕方再加熱し、一・五から二人前程度の量目に配慮し、日々夕方の時間を決めて拡販したい。一月に入ると受験生応援セールが追い込みに入るが、比較的ニーズの高い夜食用としての提案も夕方から出来たてで仕掛けたい。

一月二十日の大寒に向けて寒さこれからではあるが、菜の花、たらの芽、グリーンピースなど、早春素材の品揃えも顔を出したい。夕方からのホットメニュー



▲メニュー提案その③「生かきのすき焼」

アイテムに、節分に向けた巻き寿司に、かきあげなどの天ぷらに、ご飯物に、お浸し・ごま和え・辛し和えなどの和え物に、煮物・炒め物・ちらし寿司・丼などの青みのトッピングに、普段のお弁当にも一品組み入れ、待ち遠しい春を迎える準備を心がけたい。

成田廣文氏プロフィール

実家の鮮魚店を食品スーパーに業態変更し、利益確保の手段として惣菜を強化する。1994年成田惣菜研究所を設立。現場指導、研修、情報誌発行を柱に、実務型コンサルタントとして、1000社以上の指導実績。現在、成田惣菜ユニバーシティ開講中。お申し込み、お問い合わせは、成田惣菜研究所 TEL 03-3917-1935

来年2月10日 ユニバーシティ名古屋校開校